

ヨーグルトや白味噌のソースなど新感覚メニュー多数
女性が楽しめる本格中国料理店 表参道で開業
カジュアルな雰囲気の中でソムリエ厳選のワインとともに

ジローレストランシステム(株)(本社:東京都渋谷区 社長:嶋田勝)は、中国料理をワインとともにカジュアルに楽しむ「中国名菜 Jade Dining」の1号店を、表参道で2011年9月21日(水)にオープンします。出店地は表参道駅から徒歩1分の好立地です。

レストランは「あっさりとした上品な味付けで女性が楽しめる中国料理」がコンセプトで、料理の約3割が「和食」や「洋食」の要素を加味した独自料理です。

「Jade」の料理は、シェフ歴約40年の料理長・新見哲郎が手掛けます。これまで研鑽を積んだ四川や上海料理をベースに、ヨーグルトや白味噌を使った独創的な料理や、大ぶりの上海ガニやフカヒレなどの高級食材を使った本格派など多彩なメニューを揃えます。

ランチには、メイン料理にサラダ、点心、スープ、デザートをつけ1250円(税込)で提供するお得な週替わりメニューも登場します。

また、当社筆頭ソムリエが、料理長・新見の味付けを最大限引き立てるワインを世界7カ国からセレクト。ワインリストには相性の良い料理を紹介し、普段馴染みのない方へワインと中国料理のマリアージュを提案致します。

黒を基調としたスタイリッシュでノスタルジックなエントランスを2階に上がると、店内は木造りの机や椅子が並び、カジュアルな雰囲気です。料理とお酒をお楽しみ頂けます。従来の中国料理店とは異なり女子会にもオススメです。



蒸し鶏肉とトマトのヨーグルトソース



“洋”や“和”の要素を取り入れたオリジナル料理

洋食や和食の要素を取り入れた、当店でしか味わえない各種料理をご用意します。

【蒸し鶏肉とトマトのヨーグルトソース(1,200円)】・・・大葉を刻んで和えたヨーグルトソースが特徴。コクと酸味のあるソースに大葉の香りが立つ女性好みの味。白ワインとの相性が良い一品
【紋甲イカと山くらげの白味噌ソース(1,180円)】・・・京都「石野味噌」の白味噌をレモン汁や紹興酒、米酢と合わせて作るクリーミーなソースが特徴。ほのかな味噌の味や香りに酸味が効いた新鮮な味わい。ワインは白の中でも豪州産がオススメ



高級食材も気軽に

高級食材を惜しげもなく使った各種料理を、他店より安価でお楽しみ頂きます。

【蟹と中国春雨の煮込み土鍋焼き(2,000円)】・・・大ぶりの国産ワタリガニ1匹丸ごと使用。卓上で鍋に火をつけ、鍋の中から立ち上がる紹興酒の香りもお楽しみいただけます
【最高級フカヒレの姿煮青菜添え(8,000円)】・・・100gのフカヒレを贅沢に使った料理をリーズナブルな価格で提供
【北京ダック(2000円/2ロール)】・・・北京ダックは2ロールからと少量での注文が可能。ワインは赤の中でも、仏・ローヌ産のシラーと合わせるのがオススメです
【フカヒレつゆそば(1,900円)】・・・70gのフカヒレが贅沢な麺料理をリーズナブルな価格で提供

サラダ・点心・スープ・デザート付きで1250円とお手頃ランチ

ランチは、1250円で提供するリーズナブルな週替わりメニューをご用意します。例として「海老チリソース」「四川風ピリ辛麻婆豆腐」「豚肉とキャベツの辛し入り味噌炒め」「鶏肉と卵の炒め山椒風味」のメイン4種から一品と、「蒸し鶏のピリ辛ヨーグルトソース サラダ仕立て」と本日の「点心」「スープ」「デザート」に「ご飯」がつきます。

単品では「ピリ辛タンタン麺(1100円)」が、料理長一押しのメニューです。純白のゴマを二度挽きし、太白ゴマ油で丁寧に仕上げたベースが絶品です。

美味しさを五感で楽しむ演出

「蟹と中国春雨の煮込み土鍋焼き」や「海老の淡雪炒め卵黄添え」は、卓上で仕上げる料理で、目で見て、香りを感じ、舌で味わう一品です。

【海老の淡雪炒め卵黄添え(1,800円)】・・・卵黄を上にもそえた皿にお客様の前でお酢をかけ、卓上でマヨネーズ風に仕上げます



上海蟹・マツタケ・秋鮭など秋のコース料理も

季節の食材をふんだんに使用した料理を随時ラインナップします。

開業時には、上海蟹・マツタケ・秋鮭・秋茄子・銀杏など秋の味覚をふんだんに使用したコース料理 4 種 (4200 円・6000 円・8500 円・12000 円) を取り揃えます。また、お客様のお好みやご希望、ご予算に合わせたコースをご提案することも可能です。

定番の一品も充実

約 80 品のグランドメニューと約 20 品のランチメニューには、店名にもなっている「Jade (= 翡翠)」の色合いが美しい「翡翠蒸し餃子 (3 個 / 750 円)」や定番の「本場四川のピリ辛麻婆豆腐 (1200 円)」などもラインナップ。どの一品も調理長・新見の「あっさりとした中にもコクのある味わい」がコンセプトです。



左から) 翡翠(ひすい)蒸し餃子、本場四川のピリ辛麻婆豆腐、店内とワイン(イメージ)

料理長 新見哲郎(にいみてつろう) プロフィール

18 歳から料理の道へ、四川料理や上海料理を学ぶ。弱冠 27 歳で静岡市内の有名ホテルの料理長に抜擢。以降、静岡県や愛知県のホテルや中国料理店で腕を奮う。自身の料理を「あっさりとしたコクのある料理」とし、特に煮込み系の料理を得意とする。

中国料理の味わいを活かす、厳選されたワインを

ワインは、当社の筆頭ソムリエが料理とのマリアージュを考えながら厳選、世界 7 国から白 (10 種)・赤 (10 種)・ロゼ (3 種)・スパークリング (3 種) を揃えました。お手頃なグラス価格 (600 円) からお楽しみ頂けます。(以下は一例です)

白ワイン	生産地	品種	おすすめ料理	ボトル価格	グラス価格
シャルドネ ヴァレー デ レンゴ	チリ	シャルドネ	しっかりした魚介料理、鶏・豚料理	3,600	600
テヌータ フラッシテッリ イスキア ピアノコ	イタリア	ピアノコレッラ	海老・蟹など海鮮系全般	8,200	-
赤ワイン	生産地	品種	オススメ料理	ボトル価格	グラス価格
メルロー ヴァレー デ レンゴ	チリ	メルロー	赤身系のしっかりした肉料理	3,600	600
ジンファンデル マザークローン ベドロンチェリー	アメリカ	ジンファンデル	赤身肉やスパイシーな料理	5,600	-
ロゼワイン	生産地	品種	オススメ料理	ボトル価格	グラス価格
タベル ロゼ E ギガル	フランス	グルナッシュ、サンソー	しっかりした野菜料理や、鶏・豚料理	6,800	-
発泡ワイン	生産地	品種	オススメ料理	ボトル価格	グラス価格
フェラーリ マキシマム ブリュット	イタリア	シャルドネ	前菜、野菜、魚料理	7,600	-

